

GIDA TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI ve FONKSİYONEL GIDALARA PANDEMI SÜRECİNİN ETKİSİ



Latife Sakallı Aktürk - lsakalli@uludagicecek.com.tr

Uludağ İçecek Türk A.Ş. Yeniceköy Mahallesi Ova Caddesi No:2 İnegöl/BURSA

İlk olarak 2019 yılında Çin'in Wuhan kentinde ortaya çıkan yeni tip koronavirüsün Çin dışında diğer ülkelere de yayılması sonrasında Dünya Sağlık Örgütü virüsün yayılımı ve şiddeti nedeniyle tüm dünyada pandemi (küresel salgın) ilan etmiştir. Hala etkilerini göstermekte olan bu süreç hayat standartlarında birçok değişikliğe sebep olmuştur. Koronavirüsün sebep olduğu 2019 yılında hayatımıza girmiş olan COVID-19 hastalığı sonrasında tüketicilerin gıda ürünlerine olan algısında ve gıda tüketim alışkanlıklarında değişiklikler meydana gelmiştir. Süreç boyunca en çok üzerinde durulan sağlık kavramı gıda tüketim alışkanlıklarını da etkilemiştir. Hali hazırda tüketicileri oldukları gıda ürünlerinden elde edecekleri faydanın derecesi tüketicilerde bir farkındalık oluşturmuştur. Tüketicilerin algısı sağlıklı ürün doğrultusunda değişiklik göstermekle birlikte fonksiyonelliğin ön plana çıktığı gıda ürünleri de popülerlik kazanmıştır. Fakat fonksiyonel ürünlerin çeşitliliği ve tüketimi sonucunda sağladığı fayda noktasında bir bilinç oluşması gerekmektedir. Sağlıklı gıda bilinci altında fonksiyonellikten sağlanan fayda değerlendirilmelidir. Bu çalışmada içecek sektörü doğrultusunda fonksiyonel ürünlerin çeşitliliği üzerine çalışmalar ve piyasa örnekleri derlenmiştir. İnsan vücudunun eşsizliği ve temel besin öğelerinin alımında fonksiyonelliğin çok çeşitli girdiler ile sağlanabileceği günümüz koşullarında, fonksiyonel ürün çalışmalarının sınırları çok geniş olmakla birlikte tüketim fayda çıktılarının da yüksek olacağı ürünlerin geliştirilmesi mümkündür. Sonuç olarak fonksiyonel ürün algısının artması ve gıda tüketimi alışkanlıklarının değişiklik göstermesinde pandeminin etkisinin olduğu görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Fonksiyonel gıda, pandemi, tüketim alışkanlıkları

SARS-CoV-2 tarafından tetiklenen ve devam eden COVID-19 pandemisi, ilk olarak Aralık 2019'da Çin'in Wuhan kentinde ortaya çıktı ve hızla dünyanın hemen her yerine yayıldı. Bu hastalığın kısa sürede bu kadar çok kişiye bulaşmasının temel nedeni, virüsün enfekte olmuş bir kişiden diğerine enfekte damlacıklar yoluyla bulaşabilmesidir. Hastalığın hızlı yayılımı sonrasında Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tüm dünyada pandemi ilan etmiştir. Pandemi süreci boyunca tüketicilerin gıda tüketim alışkanlıklarında değişiklikler meydana gelmiştir. Kutlu N ve arkadaşları tarafından yürütülen bir çalışmada pandemi sürecinde bireylerin beslenme alışkanlıklarında meydana gelen değişimi belirlemek için farklı yaşlarda 362 bireye, beslenme alışkanlıkları ile ilgili bir anket iletilmiş ve bireylerin pandemi öncesine göre öğün sayılarının arttığı, güvenli olması nedeniyle paketli gıdaları daha fazla tercih ettiği ve bağışıklığı güçlendirici etkisinden dolayı D ve C vitamini kullanımına ağırlık gösterdiği belirlenmiştir. Gıdalardan elde edilen besin değerindeki farkındalık ve sağlık kavramına duyulan ihtiyaç ile doğru orantılı olarak fonksiyonel ve takviye gıdalara karşı ilgi artmıştır. Fonksiyonel gıdalar; temel beslenmenin ötesinde vücut için faydaları olan, belirli hastalıkların önlenmesinde ve hastalığa yakalanma riskinin azaltılmasında rol oynayan yani sağlığa bir fayda sağlayan gıdalar olarak tanımlanmaktadır. Fonksiyonel gıdalar; ilaç, hap, kapsül, besin takviyesi vb gibi formlarda olmayıp normal meyveler ve sebzeler, tahıllar, içecekler, takviye edici gıdalar, zenginleştirilmiş ve geliştirilmiş gıdalar gibi besinlerden oluşmaktadır. İçecek sektöründe de fonksiyonel ürünlere rastlamak mümkündür. Pirq markalı bitkisel protein içeren içecekler vegan protein içermesinin yanı sıra zerdeçal ve maca gibi katkıları ile de içecekleri fonksiyonel hale getirmektedir. Diğer bir yandan Nestle Svelty süt içecekleri kabızlığı azaltıp sindirim sistemine katkı sağladığını belirtmektedir. Birçok farklı markanın ürünleri içerisinde yer alan vitamin ve mineraller ile katkı sağlanmaktadır. Fonksiyonellik gıdalara sonradan kazandırılabilmesi gibi hammaddenin kendi fonksiyonelliği ve biyoyararlanımı da göz önünde bulundurulabilir. Süper gıdalar olarak adlandırılan gıdaların kullanımı ile gıdaların içerisinde belirli bir oranda yer alan sağlıklı bileşenlerden faydalanarak da fonksiyonellik kavramı geliştirilebilir. Fonksiyonel gıdaların geleceği ve pazarı büyümekle birlikte yakın gelecek için medikal gıdalar şimdiden konuşulmaya başlanmıştır. Sonuç olarak pandemi süresince tüketicilerin gıda tüketim alışkanlıklarında değişiklikler meydana gelerek sağlıklı ürün algısının artmasıyla fonksiyonel gıdalara olan ilgi artmıştır.

- Aydin, A., Cebi, G., Demirtas, Z.E., Erkus, H., Kucukay, A., Ok, M., Sakalli, L. *et al.* Combating COVID-19 with tissue engineering: a review. *emergent mater.* 4, 329–349 (2021). <https://doi.org/10.1007/s42247-020-00138-6>
- Kutlu, N., Ekin, M.M., Alav, A., et al Covid-19 Pandemi Sürecinde Bireylerin Beslenme Alışkanlığında Meydana Gelen Değişimin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *International Journal of Social, Political and Economic Research*, Volume 8, Issue 1, 2021, 173-187. DOI:[10.46291/IJOSPERvol8iss1pp173-187](https://doi.org/10.46291/IJOSPERvol8iss1pp173-187)
- Fonksiyonel Gıda adlı makaleden <https://gtbd.org.tr/fonksiyonel-gida/> sitesinden 28.02.2022 tarihinde alınmıştır.